Publié au BO-AGRI du 3 juillet 2014

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « QUINCY » homologué par le décret n° 2011-1166 du 22 septembre 2011, *JORF* du 24 septembre 2011, modifié par décret n° 2014-678 du 24 juin 2014, publié au JORF du 26 juin 2014

CHAPITRE 1er

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Quincy », initialement reconnue par le décret du 6 août 1936, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » selon les règles fixées dans le présent cahier des charges pour l'utilisation de cette dénomination géographique complémentaire.

III. - Couleurs et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Quincy » est réservée aux vins tranquilles blancs.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurés sur le territoire des communes suivantes du département du Cher : Brinay, Quincy.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent des 21 et 22 février 1990, et du 13 février 2014.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins est constituée par le territoire des communes suivantes :
- Département du Cher : Cerbois, Chéry, Foëcy, Lazenay, Limeux, Lury-sur-Arnon, Méreau et Preuilly ;
- Département de l'Indre : Diou et Reuilly.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :
- cépage principal : sauvignon B
- cépage accessoire : sauvignon gris G

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La proportion du cépage accessoire est inférieure ou égale à 10 % de l'encépagement.
La conformité de l'encépagement est appréciée sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 5500 pieds à l'hectare.
Les vignes présentent un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,45 mètre et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,80 mètre et 1,25 mètre.

b) - Règles de taille
Les vignes sont taillées :
- soit en taille Guyot simple avec un maximum de 10 yeux francs par pied dont 8 yeux francs maximum sur le long bois, et un ou 2 coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille Guyot double avec un maximum de 12 yeux francs par pied, deux baguettes à 4 yeux francs maximum, et 2coursons à 2 yeux francs maximum ;
- soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 14 yeux francs par pied, une charpente simple ou double, portant des coursons à 2 yeux francs maximum.
La période d'établissement du cordon est limitée à 4 ans au maximum. Durant cette période, la taille Guyot simple ou double, avec un maximum de 8 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.
Le rajeunissement d'une parcelle de vigne conduite en cordon de Royat ne peut dépasser 20% des pieds existants par an.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage
Le palissage est obligatoire.
La hauteur du feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre un point situé à 0,10 mètre sous le fil de pliage et la hauteur stabilisée de rognage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle
La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10500 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants
- Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.
- Pour les vignes dont la densité de plantation initiale est supérieure à 7200 pieds par hectare, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 30 %.

f) - Etat cultural de la vigne
Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir, il est obligatoire d'entretenir un couvert végétal sur les tournières, talus et fossés adjacents aux parcelles de vigne, et cet entretien est réalisé de façon mécanique.

3°- Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité
La date de début des vendanges est fixée selon les dispositions de l'article D. 645-6 du code rural et de la pêche maritime.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 170 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 10,5 %.

VIII. – Rendements - Entrée en production

1°- Rendement

Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 65 hectolitres par hectare.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 75 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- de parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Assemblage des cépages
- Les vins proviennent du seul cépage sauvignon B ou de l'assemblage de raisins ou de vins dans les

proportions correspondant à celles prévues pour l'encépagement.
- Les assemblages des vins issus de différents cépages, lorsqu'ils sont vinifiés séparément, doivent être effectués dans les récipients vinaires préalablement à la mise en circulation entre entrepositaires agrées ou au stade du conditionnement.

b) - Normes analytiques
Les lots prêts à être commercialisés en vrac ou au stade du conditionnement présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure ou égale à 4 grammes par litre.

c) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Tout traitement thermique de la vendange faisant intervenir une température supérieure à 40°C est interdit, s'il est suivi d'une séparation immédiate des phases liquides et solides :
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13 %.

d) - Matériel interdit
L'utilisation des pressoirs continus est interdite.

e) - Capacité de cuverie
Tout opérateur justifie d'une capacité de cuverie de vinification égale au moins à 1,4 fois le volume moyen vinifié sur l'exploitation au cours des cinq dernières années.

f) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène)
- Le chai (sols et murs) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.
- Le matériel de vinification est exempt de fer apparent.

2°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.
Les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

3°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des vins conditionnés.

4°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur
Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés
Les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés qu'à partir du 1er décembre de l'année de récolte.

X. - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

Le vignoble occupe un plateau incliné vers l'est, plateau formé par une ancienne terrasse au relief peu marqué, sur la rive gauche du Cher et entre les villes de Bourges et de Vierzon. Située en champagne berrichonne, dans le département du Cher, la zone géographique couvre le territoire des communes de Quincy et Brinay.

Au sein de cette zone géographique, les formations géologiques du Jurassique supérieur (cuesta kimméridgienne) présentes dans les autres vignobles de la région, sont ici marquées par des dépôts de calcaires lacustres du Tertiaire (Oligocène).
Ainsi, la terrasse ancienne, déposée sur un plateau de calcaire lacustre du Ludien et du Stampien, est issue de l'érosion du Massif Central. Ce dépôt alluvial dont l'épaisseur maximale peut atteindre 6 mètres est composé de sables et graviers ou de galets emballés dans une matrice argileuse.

L'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dont les sols sont peu fertiles et situées à des altitudes variant de 110 mètres à 133 mètres sur les pentes douces des buttes. Ces dernières favorisent le drainage naturel des eaux et la circulation des masses d'air froid. Elle retient ainsi les parcelles présentant des sols développés sur les alluvions anciennes chaudes et filtrantes dont la texture est sableuse à sablo-limoneuse et dont la charge en galets est importante. Elle retient également les parcelles dont les sols sont développés sur les calcaires lacustres lorsque ceux-ci sont recouverts par une faible épaisseur d'alluvions anciennes et qui présentent alors une texture plus argileuse.

Le climat est semi-continental à influence océanique. Le Cher, situé à proximité de la zone géographique, assure un rôle de régulateur thermique qui favorise un démarrage rapide de la végétation au printemps et un fonctionnement régulier de la plante en été.
Les précipitations annuelles sont d'environ 600 millimètres et les étés ensoleillés sont chauds et secs.

Ces données climatiques, combinées à la nature sablo-graveleuse des sols se réchauffant facilement, permet d'expliquer la meilleure précocité de ce vignoble par rapport aux sites voisins du Cher plus au nord. Cette situation particulière prend tout son intérêt dans les années tardives ou humides.

b) - <u>Description des facteurs humains contribuant au lien</u>

Ethymologiquement, « Quincy » pourrait avoir trouvé son origine dans le nom d'un Romain qui a créé le domaine de *Quintius*. Les *Bituriges cubi*, dont le territoire comprenait le village de Quincy, y cultivaient la vigne depuis l'Antiquité.
Cité dans la Bulle du pape CALLIXTE II, en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus ancien vignobles de la région.
Le cépage sauvignon B, est introduit par les bénédictins de Cîteaux établis à l'abbaye de Beauvoir prés de Quincy.

Les vins sont tout naturellement d'abord commercialisés dans les villes proches, comme Bourges, la médiévale, et Vierzon. Cependant, la proximité des grands cours d'eau que sont le Cher et la Loire permet l'exportation vers les Flandres et l'Angleterre, et par la suite leur reconnaissance à l'étranger.
Ils obtiennent leur titre de vins nobles au XIV^{ème} siècle, sous l'égide du Duc Jean de BERRY.

Fortement touché par le phylloxéra, le vignoble est rapidement replanté par un groupe humain volontaire, très tôt convaincu qu'il disposait d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de la production de vins blancs.

Le tout premier syndicat de vignerons est créé en 1885. Son action est de replanter le plus rapidement possible le vignoble de « Quincy » et d'assurer sa notoriété. En 1928, il définit une liste des producteurs habilités à produire du vin de « Quincy ». En 1931, il intervient auprès de la Cour d'Appel de Bourges qui délimite et protège la zone de production des vins de « Quincy ».

Cette abnégation, et l'excellence des vins, conduit à la reconnaissance, le 06 août 1936, de l'appellation d'origine contrôlée « Quincy ».

A partir des années 1980, le vignoble renoue avec son dynamisme initial et connaît un développement important. Il s'étend, en 2009, sur environ 220 hectares et est principalement cultivé par des exploitations dont la plupart sont à vocation strictement viticole.

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit

Les vins sont secs, frais et fins et présentent, le plus souvent, des notes de fruits mûrs et de fleurs blanches, dans une tonalité d'ensemble minérale.
Ils peuvent être appréciés dans leur jeunesse, mais ils conservent également leurs caractéristiques plusieurs années.

3°- Interactions causales

Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins classe les parcelles dont les sols se réchauffent rapidement au printemps. La capacité thermique de ceux-ci (faible capacité calorique et bonne conductibilité thermique), et la colonisation importante par les racines, dès les premiers horizons, assurent un démarrage précoce de la végétation au printemps. De surcroît, l'épaisseur des dépôts quaternaires, pouvant atteindre plusieurs mètres, contribue à une alimentation hydrique régulière et modérée de la plante et une maturité régulière. Cette maturité régulière et la précocité du débourrement au printemps sont confortées par le rôle de régulateur thermique que joue le Cher, à proximité.

Le cépage sauvignon B a trouvé, au sein de cette zone géographique, une niche écologique pour exprimer finesse et complexité.
Le savoir-faire de la communauté viticole s'exprime par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel, au sein duquel les sols peu fertiles, notamment, permettent de juguler l'exubérance de la végétation du cépage sauvignon B et d'assurer ainsi une maturité optimale des raisins au moment de la récolte.

La notoriété de ce vignoble ancien a rebondi lors de sa reconstruction après la crise phylloxérique. Les producteurs se sont alors spécialisés et ont lié leur destinée avec celle de leur appellation d'origine contrôlée. Ils entretiennent la notoriété et la réputation des vins de « Quincy », première appellation d'origine contrôlée reconnue dans les vignobles du Centre, en 1936, grâce à leur dynamisme, leur savoir-faire et leur attachement historique au cépage sauvignon B.

XI. - Mesures transitoires

1°- Mode de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 dont :
- la densité est inférieure à 5500 pieds à l'hectare ;
- l'écartement entre les rangs est compris entre 1,45 mètre et 1,55 mètre ;
- l'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 1,25 mètre et 1,40 mètre,

continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte 2025 incluse.
Pour ces parcelles, le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 5 %.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Quincy » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

a) - Toutes les indications facultatives sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) - Les dimensions des caractères de la dénomination géographique complémentaire « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) - L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve :
- qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ;
- que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 25 novembre de chaque année.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- -le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration d'intention de premier conditionnement ou de première transaction en vrac d'un vin d'un nouveau millésime (imprimé intitulé « Déclaration de première mise en bouteille ou circulation»)
Tout opérateur adresse à l'organisme de défense et de gestion une déclaration d'intention de transaction en vrac ou de conditionnement pour un nouveau millésime dans un délai de cinq semaines:
- avant la première sortie du chai d'un lot de vin en vrac du millésime concerné ;
- avant le premier conditionnement d'un lot de vin du millésime concerné.

L'organisme de défense et de gestion transmet la déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans un délai de 48 heures ouvrées.
Cette déclaration permet de déclencher les contrôles produits en interne et en externe.

3. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agrée dans un délai de cinq jours ouvrés au moins avant l'expédition.

4. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agrée dans un délai de dix jours ouvrés maximum après ce déclassement.

II. - Registres particuliers

1. Plan de cave
Tout opérateur habilité pour des opérations de vinification, stockage, conditionnement tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan de cave à jour, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation, le type et la contenance des récipients.

2. Registres de chais
a) - Tout opérateur conditionnant des vins de l'appellation d'origine contrôlée tient à jour un registre de conditionnement (imprimé intitulé « Registre d'embouteillage, d'enrichissement, de détention et d'utilisation de produits ») indiquant, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot (exprimé, le cas échéant, en nombre de cols) ;
- la date de conditionnement ;
- le numéro du lot conditionné.

b) - Tout opérateur réalisant une ou des transactions de vins de l'appellation d'origine contrôlée non conditionnés tient à jour un registre de la ou des retiraisons, (imprimé intitulé « Déclaration récapitulative mensuelle ») indiquant notamment, pour chaque lot :
- l'identification du ou des contenants de provenance du vin ;
- le volume du lot exprimé, en hectolitres ;
- la date d'expédition ;
- la référence du destinataire et le cas échéant le numéro de contrat interprofessionnel.

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTROLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée	Contrôle documentaire (fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain
A2 - Potentiel de production revendicable (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation et palissage)	- Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain ; - Pour les nouvelles habilitations : vérification de l'ensemble des règles liées au potentiel de production (encépagement, densité, hauteur de palissage, pourcentage de manquants) lors d'un contrôle sur le terrain.
A3 - Outil de transformation, conditionnement et stockage	
Lieu de vinification	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Traçabilité du conditionnement	Contrôle documentaire (tenue de registre) et contrôle sur site

Lieu de stockage approprié	Contrôle sur site
B. - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Conduite du vignoble	
Taille	Contrôle sur le terrain Comptage du nombre d'yeux francs par souche et description du mode de taille
Charge maximale moyenne à la parcelle	Contrôle sur le terrain Comptage de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet
Autres pratiques culturales	Contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Suivi de la date de récolte	Contrôle documentaire (Vérification des dérogations) et contrôle sur le terrai
B3 - Transformation, élaboration, conditionnement, stockage	
Assemblages	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...)	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Matériel interdit et entretien du matériel	Contrôle sur site
Comptabilité matière, traçabilité	Contrôle documentaire (Tenue des registres)
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication	
Manquants	Contrôle documentaire (Tenue de registre) et contrôle sur le terrain
Rendement autorisé	Contrôle documentaire
Déclaration de revendication	Contrôle documentaire et contrôle sur site (respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production...). Contrôle de la mise en circulation des produits
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
A la retiraison pour les vins non conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins conditionnés	Examen analytique et organoleptique
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national	Examen analytique et organoleptique de tous les lots
D - PRÉSENTATION DES PRODUITS	
Etiquetage	Contrôle documentaire et contrôle sur site

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
